

Aperitif

Winter Gin Tonic

Gin, Birnensaft & Tonic water

0,2 l 9,30 €

Wellings Crémant -brut-

- unser Bester -

0,2 l 9,90 €

BirnenZauber - ohne Alkohol -

Birnensecco mit erlesenen Gewürzen

feinherb & fruchtig

0,2 l 8,20 €

Weinempfehlung

'20er Fendant de Sierre

Weißwein – Schweiz – trocken – Gutedel – Valais AOC

Erzeugerabfüllung Familie Bernard Rouvinez, Wallis

ein leichtfüßiger, angenehm balancierter Schweizer!

0,2 l 10,90 €

0,75 l 37,00 €

'23er Zimmerlin Spätburgunder Weißherbst

Weißherbst – Baden – halbtrocken / lieblich – Spätburgunder – Kabinett

Erzeugerabfüllung Weingut Zimmerlin, Bötzingen

perfekt für Weißherbstliebhaber und Neueinsteiger!

0,2 l 9,40 €

0,75 l 32,00 €

'18er Merlot „S“ – Bechheimer Rosengarten

Rotwein – Rheinhessen – trocken – Merlot – Qualitätswein

Erzeugerabfüllung Weingut Spiess, Bechtheim

trocken, mit viel Frucht

0,2 l 10,75 €

0,75 l 36,50 €

WELLINGS



Grafschafter Menu

Ziegenkäse-Espuma
mit sous-vide gegarten Baby-Möhren
und Wildkräutersalat



Knusperschnitzel vom Strohschwein
mit Meerrettich
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rieslingkraut, eingelegten Trauben
sowie Kartoffelstampf



Bayrisch Crème
trifft Portwein-Feige und Rotwein-Butter-Eis

Menüpreis 59,00 €

Romantik Menu

Rinder-Tatar „klassisch“
auf leichter Sellerie-Crème, mit Sesam Cracker



Kraftbrühe vom Kalb
mit eigenem Ravioli



Auf der Haut gebratenes Skrei-Loin
mit gelber Bete



Crémant-Sorbet
auf Gewürz-Orangen



Feiner Kalbsnussbraten
mit Morchelrahm
auf gerahmtem Spitzkohl
sowie Kürbis



Schokoladen-Tarte
mit Passionsfrucht-Sorbet

Menüpreis 99,00 €
ohne Zwischengang & Sorbet 79,00 €



Vegetarisch & Vegan

Frischkäse-Crème
mit Feige und Wildkräutersalat



Fregola Sarda
mit gegrillten Brokkoli und Blumenkohl



Crêpes mit Gewürz-Orangen
und Vanille-Crème-Eis

Menüpreis 52,00 €

Rote Bete Carpaccio mit Frischkäse-Mousse und karamellisierten Nüssen	21,50 €
--	---------

Gegrillte Baby-Karotten auf cremigem Sellerie-Pürée	22,50 €
--	---------

Fregola Sarda mit gegrilltem Brokkoli und Blumenkohl	23,50 €
---	---------



Vorspeisen

Fasanenterrine mit confiertem Kräuterseitling dazu Winterboten und Wildkräuter	23,50 €
Frischkäse-Mousse mit Kräutern dazu Feige und Parmaschinken	21,50 €
Rinder-Tartar „klassisch“ auf leichter Sellerie-Crème, mit Sesam-Cracker	22,50 €
Ziegenkäse-Espuma mit sous-vide gegarten Baby-Möhren, sowie Möhren-Pürée	20,50 €
Gegrillter Oktopus-Arm mit Süßkartoffel und gelber Bete	24,50 €

Suppen

Sellerie-Crème-Süppchen mit schwarzen Walnüssen	12,50 €
Kraftbrühe vom Kalb mit eigenem Agnolotti	14,50 €

Klassiker & leckere Kleinigkeiten

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weideochsen
mit Remouladensauce
und Röstkartoffeln

klein 22,00 €
normal 25,00 €

Bœuf bourguignon
mit Winterrüben
dazu Kartoffelstampf

klein 23,50 €
normal 28,50 €

Wellings Winterburger aus 100% Rind
mit Bergkäse, geschmolzenen Zwiebeln
und knusprigem Speck, dazu Dippers

27,50 €

Allerhand aus dem Garten -vegan-
mit weißem Balsamicodressing und Moosbeeren

16,00 €

...dazu gegrillte Kürbis-Spalten

12,50 €

...dazu rosa gebratene Streifen vom Rinderrücken

15,50 €

Hauptgerichte

Zart gegarte Fasanenbrust
auf Rieslingkraut, Trauben
sowie Macaire-Kartoffeln 36,50 €

Feiner Kalbsnussbraten mit Morchelrahm
auf gerahmtem Spitzkohl
sowie Kürbis 34,50 €

Skrei, auf der Haut gebraten
mit gelber Bete und Blumenkohl
dazu Süßkartoffel 37,50 €

Steak aus dem Rinderrücken
auf gebratenem Blumenkohl
mit feinem Kürbis-Duett 36,50 €

Zanderfilet, auf der Haut gebraten
mit Rieslingkraut und eingelegten Trauben
sowie Kartoffelstampf 33,50 €

Knusperschnitzel vom Strohschwein
auf gerahmtem Wirsing
sowie Macaire-Kartoffeln 29,50 €



Dessert

Bayrisch Crème trifft Portwein-Feige und Rotwein-Butter-Eis	12,50 €
Süßes Winter-Potpourri – gerne auch mit 2 Löffeln – ein Querschnitt aus unserer Pâtisserie	17,50 €
Geeiste Ananas aufgefüllt mit Batida de Coco	8,50 €
Schokoladen-Tarte mit Passionsfrucht-Sorbet und süßem Beiwerk	14,50 €
Crêpes mit Gewürz-Orangen und Vanille-Crème-Eis	12,50 €
Tonkabohnen-Crème-Brûlée mit Beeren und Cassis-Sorbet	13,50 €
Viererlei Käse mit Feigensenf und Nüssen dazu Baguette und Salzbutter	18,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

wir verwenden nur Lebensmittel von höchster Qualität und versuchen beim Einkauf auf eine regionale Herkunft zu achten. Die meisten Speisen produzieren wir selbst und können somit auf die häufigsten Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Leider gibt es jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Auch finden wir in vielen Speisen Allergene, die für die meisten Mitmenschen völlig ungefährlich, für einige jedoch unverträglich sind.

Natürlich nehmen auch wir Ihre Nahrungsmittelunverträglichkeit ernst und reichen Ihnen gerne eine Speisekarte, auf der alle Zusatzstoffe sowie Allergene gekennzeichnet sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir diese aus optischen Gründen nicht auf unserer regulären Karte aufführen. Dennoch können auch wir nicht garantieren, dass sich -trotz sorgfältiger Arbeitsweise- Spuren, von bei anderen Gerichten verwendeten Ingredienzien, im von Ihnen gewählten Produkt befinden.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Welling

Familie Welling und das Lindenteam